



Hoofdgerechten

Griekse saganaki met scampi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram scampi's
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel sojasaus
1 scheutje Ouzo
1 eetlepel bloem
200 gram feta
10 tomaten (rijpe, gepeld, ontpit en in blokjes)
2 stengels selder (in blokjes)
2 sjalotten (gesnipperd)
2 eetlepels munt (gehakt)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels peterselie
1 laurierblaadje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Verwarm de oven voor op 175°C.

Verwarm 1 el olijfolie en fruit hierin de helft van de sjalotten en de lookteentjes. Voeg de scampi's toe en bak 2 minuten. Brus met de Ouzo en bestrooi met de bloem. Roer goed door elkaar. Schep de scampi's in een diep bord en zet aan de kant.

Verhit opnieuw 1 el olijfolie en fruit de resterende sjalot. Voeg de tomatenblokjes, de selder, de suiker, laurierblad en sojasaus toe. Kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuurtje inkoken tot een dikke saus. Voeg de scampi's toe en schep alles in een vuurvaste schotel. Beleg met plakjes fetakaas en zet 10 à 15 minuten in de oven. Bestrooi voor het serveren met de munt en peterselie.

Tip:

Serveer met krokant Turks brood of geroosterde pitabroodjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

